



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜZÜMLÜ BULAMAÇ (ELAZIĞ)

TKDK Elazığ İl Kordinatörlüğü

1 kg. beyaz taze üzüm yıkanır ayıklanır. Mayhoş bir tatlı olmasını isterseniz, üzümün yarısını tatlı, yarısını da mayhoş olarak koyabilirsiniz. Yıkanan üzümler blenderden geçirilir, bir süzgeç yardımı ile süzülür ve tencereye alınır. İçine 3 kaşık un konularak önce harlı ateşte, sonra kısık ateşte karıştırılmaya başlanır. İçine yarım su bardağı süt konulur ve devamlı karıştırılır. Sulu bir muhallebi kıvamına gelince ocağın altı kapatılır. Sulu bir bulamaç görüntüsü vardır ama sonradan koyulaşır. Yavaş, yavaş kaselere boşaltılır. Hafif soğuyunca, üstüne ufalanmış bol ceviz konularak servis yapılır.

